Ergänzungs-Speiseplan

hier sind alle in mbs5 wählbaren Zusatzkomponenten aufgeführt

KW 36 02. September 2019 bis 06. September 2019

	Montag	*Dienstag*	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen:	Brokkolicremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N)	Kartoffelsuppe (J,N)	Flädlesuppe (A1,C,J,N)	Zucchinicremesuppe (J,N)
Allergene / Zusatzstoffe					

Alternativgerichte:

Die Alternativgerichte entfallen in den Ferien

Allergene / Zusatzstoffe

Rahmgemüse:	Karottenscheiben (J)	Maisgemüse (J)	Blumenkohl (J)	Kaisergemüse (J)	Blattspinat (J)
Naturgemüse:	Grüne Bohnen	Brokkoli	Feine Erbsen	Fingermöhrchen	Asiagemüse

Allergene / Zusatzstoffe

Pasta-

Saucen:

Die Pastagerichte entfallen in den Ferien

Alle Gerichte dieser Menüline sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verodnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006

Allergene / Zusatzstoffe

Salate:	Mais-Bohnensalat	Gurkensalat in Sahne (J)	Rotkrautsalat	Rote-Betesalat	Tomatensalat
	Karottensalat	Blattsalat	Nudelsalat (A1)	Blattsalat	Couscoussalat (A1)
	Weisskrautsalat	Kohlrabi-Joghurt Sahne (J)	Hirtensalat	Brechbohnensalat	Selleriesalat

Allergene / Zusatzstoffe

Desserts:	Obst / Früchte	Grießpudding Alternativ Naturjoghurt (J)	Erdbeerquark	Aprikosenjoghurt	Quarkspeise Banane Alternativ Obst
Allergene / Zusatzstoffe		A1,J	J	J	

Alle hellgrün markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.

Die Liste der Zusatzstoffe hängt im Ausgabebereich aus.
Wir verwenden ausschließlich jodiertes Speisesalz.

Ihre Kontaktadresse: info@kinderleicht-geniessen.de

Änderungen vorbehalten.
Alle Gerichte solange der Vorrat reicht.